

## Vorspeisen und Zwischengerichte

### Anstatt Suppe zusätzlich im Menü

|                                                                                                           |        |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| Blattsalate in Balsamicodressing mit<br>gebackenen Champignons und Kräutercreme                           | 4,00 € | 6,00 €  |
| Reibekuchen mit geräuchertem Lachs<br>und Senf-Dillsauce                                                  | 5,50 € | 7,50 €  |
| Melone mit westfälischem Knochenschinken<br>und Schwarzbrottalern                                         | 4,50 € | 6,50 €  |
| Westfälisches gekochtes Rindfleisch<br>mit Zwiebelsauce und kalter Beilage                                | 5,50 € | 7,50 €  |
| Shrimpscocktail mit Toast und Butter                                                                      | 4,50 € | 6,50 €  |
| Spargelsalat mit Knochenschinken an<br>Frühlingssalaten (nur in der Saison)                               | 4,50 € | 6,50 €  |
| Salat der Jahreszeit in Himbeerdressing mit<br>gebratener Geflügelleber und Waldpilzen                    | 4,50 € | 6,50 €  |
| Italienische Blattsalate in Walnußdressing mit<br>Thunfischmus und Shrimps, Baguette und Butter           | 5,40 € | 6,40 €  |
| Tatar vom Räucherlachs und Matjes mit einer<br>Kräutersauce, Schwarzbrotecken und Salat<br>der Jahreszeit | 7,50 € | 9,50 €  |
| Jahreszeitliche Blattsalate in Kräutersahne-<br>dressing mit gebratenem Lachsfilet                        | 5,90 € | 7,90 €  |
| Frische Salate der Jahreszeit in Vinaigrette<br>mit Riesengarnelen und Kräutercreme                       | 8,50 € | 10,50 € |
| Rindercarpaccio mit Calvados mariniert,<br>frischen Parmesan und einem Salatsträußchen                    | 7,50 € | 9,50 €  |

# Menüs

## Menü 1 28,50 €

Kräftige Rindfleischsuppe „Großmutter's Art“

\*\*\*\*\*

Westfälisches Rindfleisch mit Zwiebelsauce,  
frische Blattsalate mit Gurken, Perlzwiebeln und Butterkartoffeln

\*\*\*\*\*

Herrencreme

## Menü 2: 36,50 €

Rindfleischsuppe mit Blumenkohl,  
Eierstich und Markklößchen

\*\*\*\*\*

Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce  
und kalter Beilage

\*\*\*\*\*

Putenschnitzel mit Curry-Früchte-Sauce,  
Schweinebraten mit frischen Champignons  
Gemüse der Saison und Salat  
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln

\*\*\*\*\*

Herkentruper Herrencreme

Menü 3: 36,50 €

Tomatencremesuppe

\*\*\*\*\*

Pikant gefüllte Rinderroulade mit frischen Champignons  
Schweinerückensteak mit Blattspinat und Käse überbacken,  
Salate der Saison, Gemüsvariationen  
Salzkartoffeln und Kartoffelrösti

\*\*\*\*\*

Weincreme  
Vanilleeis mit heißen Kirschen

Menü 4: 36,50 €

Broccolicremesuppe mit Mandelsplittern

\*\*\*\*\*

Geschnetzeltes vom Putenbrustfilet mit frischen Champignons  
Medaillons vom Schweinerücken mit Tomaten und Käse überbacken  
Gemüseplatte, Salate der Saison,  
Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

\*\*\*\*\*

Herkenruper Herrencreme  
Vanilleeis mit heißen Kirschen

## Menü 5: 39,50 €

Rindfleischsuppe mit Blumenkohlröschen, Eierstich  
und Markklößchen

\*\*\*\*\*

Schweinefilet mit frischen Champignons,  
Poulardenbruststeaks gebraten, Preiselbeerpflirsich und Currysauce,  
Gemüseplatte, Salatplatte,  
Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

\*\*\*\*\*

Herrencreme  
Vanilleeis mit heißen Kirschen

\*\*\*\*\*

Mit gekochtem Rindfleisch in Zwiebelsauce als Zwischengericht  
pro Person 43,50 €

## Menü 6: 38,50 €

Hühnerkraftbrühe

\*\*\*\*\*

Pikant gefüllte Rinderroulade mit frischen Champignons,  
Medaillons vom Schweinefilet mit einer Currysauce und Preiselbeerpflirsichen,  
Gemüseplatte, Salatplatte, Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

\*\*\*\*\*

Frischer marinierter Obstsalat mit Vanilleeis

## Menü 7: 46,50 €

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry  
und Chesterstange

\*\*\*\*\*

Kalbsrückensteak mit Waldpilzen in Sahnesauce, Speckböhnchen;  
Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit Krabben-Sauce,  
Salate der Saison, Kartoffelrösti, Salzkartoffeln

\*\*\*\*\*

Bayrische Creme mit Brombeerragout  
Walnusseis mit frischen Kiwi

## Menü 8: 46,50 €

Hummercremesuppe mit Cognac, Krabben und grünem Spargel

\*\*\*\*\*

Pouardenbrust auf Lauchgemüse mit einer  
Pinot Blanc-Sauce und frischen Champignons,  
Rehbraten mit Wacholdersauce, Preiselbeerbirnen,  
Apfelrotkohl, Salaten der Saison,  
Kartoffelrösti und Kartoffelkroketten

\*\*\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
Tiramisu

## Menü 9: 42,50 €

Klare Tomatensuppe

\*\*\*\*\*

Kalbsbraten mit frischen Champignons in Sahnesauce  
Zartes Rehragout mit Sauerkirschen und Preiselbeerbirnen  
Apfelrotkohl, Salate der Saison  
Spätzle und Salzkartoffeln

\*\*\*\*\*

Herkentruper Herrencreme  
Walnusseis mit frischen Kiwi

## Büffets

### Büffet 1: 26,50 €

Knuspriger Backschinken  
aus dem Münsterland frisch aus dem Ofen  
mit Senf

Sauerkraut und Kartoffelpüree

„Westfälischer Kartoffelsalat“

Krautsalat und knackige Salate

Verschiedene Brotsorten, dazu Landbutter

\*\*\*\*\*

Herkentruper Herrencreme

Büffet 2: 28,50 €

Kalt:

Blutwurst, Leberwurst, Schwartemagen,  
Westfälischer Schinken, Mettwurstchen,  
Essiggemüse, Gewürzgurken und Senf

Warm:

Knusprige Schweinerippchen, Frische Bratwurst mit Rotkohl,  
Kasslerbraten auf Sauerkraut  
Kartoffelpüree und Zwiebelbutter  
Kleine gebratene Kartoffeln mit Speck  
(In der Saison auf Wunsch:  
Grünkohl oder dicke Bohnen in Sahnesauce  
anstatt Rotkohl oder Sauerkraut)

Salatbüffet

Brotkorb, Griebenschmalz und Butter

\*\*\*\*\*

Dessert:

Herkentrupper Herrencreme

Mit Suppe am Tisch serviert 32,50 €

## Büffet 3: 34,50 €

### Kalt:

Kleine Schnitzel mit Zitrone und Senf,  
Kleine Frikadellen mit Schmorzwiebeln,  
Hausgemachte Sülze mit Remouladensauce,  
Schweinemetz mit Zwiebeln, Mettwürstchen,  
Westfälischer Schinken

### Fisch kalt:

Marinierter Thunfisch mit Krabben  
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
Makrelenfilet mit Senf- Dillsauce  
Heringsfilet mit Hausfrauensauce  
Bratrollheringe mit Schnittlauchsauce

\*\*\*\*\*

### Warm:

Gekochtes Rindfleisch aus Havixbeck  
mit Zwiebelsauce und Salzkartoffeln,  
Westfälischer Backschinken mit Sauerkraut und Kartoffelpüree  
(oder Jungschweinbraten mit frischen Champignons)

### Salate:

Weißkrautsalat, Bohnensalat,  
Kartoffelsalat, Nudelsalat,  
Tomatensalat

Brotauswahl und Landbutter

\*\*\*\*\*

### Dessert:

Westfälische Stippmilch  
Vanilleeis mit heißen Kirschen

Mit Suppe am Tisch serviert 38,50 €

Büffet 4: 38,50 €

Fleisch kalt:

Medaillons von der Poularde  
Westfälische Schinkenrose mit Melone  
Vitello Tonnato ( Kalbfleisch in Thunfischsauce)  
Schinkenroulade mit Spargel und Kräutercreme  
Kasslermedaillons

Fisch kalt:

Makrelenfilets mit Zwiebeln, Pfeffer und Paprika  
Marinierte Krabben  
Baumberger Forellenfilets mit Sahnemeerrettich  
Holländischer Matjes mit Kräuterzwiebeln  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

\*\*\*\*\*

Warm:

Französisches Poulardenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken auf Currysauce  
Schweinesteaks mit frischen Champignons und Rahmsauce  
Muschelragout mit Tomaten, Zwiebeln und frischen Kräutern  
Spätzle, Gemüserisotto

Salatbüffet

Brotkorb , Landbutter und Kräuterbutter

\*\*\*\*\*

Dessert:

Herrencreme  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Vanilleeis mit heißen Kirschen

Mit Suppe am Tisch serviert 41,50 €

Büffet 5: 42,50 €

Fleisch kalt:

Poulardenbrust mit Früchten  
Spanischer Gebirgsschinken  
Rosa gebratene Ochsenrippe mit Remouladensauce  
Kalbfleischpastete mit Cumberlandsauce  
Herkentruiper Mastgeflügel

Fisch kalt:

Geräucherter Lachs mit Senf- Dill- Sauce  
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
Medaillons vom schottischem Lachs  
Makrelenfilets in verschiedenen Variationen  
Eismeerkrabben in Knoblauchsauce

Warm:

Schweinefilet mit einer Sauce von grünem Pfeffer  
Baumberger Wildragout mit Preiselbeerbirnen  
Victoriabarsch auf einer Krabben- Cognac- Sauce  
Spätzle, Kartoffelgratin  
Erbsen und Möhren, Rotkohl

Salatbüffet

Partybrötchen, Landbutter, Kräuterbutter

\*\*\*\*\*

Dessert:

Herrencreme  
Vanilleeis mit heißen Kirschen  
Bratäpfel mit Vanillesauce

Mit Suppe am Tisch serviert 48,00 €

Büffet 6: 49,00 €

Fleisch Kalt

Ochsenroastbeef mit Kräutercreme  
Kalbspastete mit Cumberland sauce  
Gefüllte Poulardenbrust  
Medaillons vom Hirschrücken  
Westfälischer Schinken mit Melone  
Putenbrustfilet mit Früchten

Fisch Kalt

Schottische Wildlachsmedaillons  
Geräucherter schwarzer Heilbutt  
Terrine von Flußkrebse mit Cocktailsauce  
Geräucherter Aal mit Sahnemeerrettich  
Variation von geräucherter Forelle und Lachs  
mit Senf – Dillsauce

\*\*\*\*\*

Warm

Truthahn im Ganzen gebraten mit Champignonsauce  
Dreierlei Geschnetzeltes in Gorgonzolasauce  
Provencalische Edelfischpfanne  
Kräuterrisotto, Spätzle, Gemüse der Saison

Salatvariationen

Brotkorb, Butter und Kräuterbutter

\*\*\*\*\*

Dessert

Herkentruper Herrencreme  
Vanilleeis mit heißen Kirschen  
Rote Grütze  
Variation von frischen Früchten

Mit Suppe am Tisch serviert 53,00 €

Büffet 7: 55,50 €

Fleisch kalt:

Carpaccio vom Rinderfilet  
Medaillons vom Rehfilet aus heimischen Wäldern  
Kalbsrücken „Gärtnerin Art“  
Gebratene Wachteln  
Parmaschinken mit Melone  
Spanische Ringsalami  
Jungschweinefilet mit Lebercreme

Fisch kalt:

Ganzer Lachs im Wurzelsud gegart „En Bellevue“  
Jungaalsülze mit Remouladensauce  
Scheiben vom norwegischem Lachs aus dem Rauch  
Hummerterrinerne mit Scampi und Aniscreme  
Langustenmedaillons mit Knoblauchcreme  
Seezungenterrinerne mit Dillsauce

\*\*\*\*\*

Warm:

Geschnetzeltes vom Mastochsenfilet mit Waldpilzen  
Steinbeisserfilet auf einer Krabben- Dill- Sauce  
Lammhaxen auf andalusische Art  
Kartoffelgratin, Risotto, kleine gebratene Kartoffeln  
Speckböhnchen, Rosenkohl

Salatbüffet, Brotkorb und Butter

\*\*\*\*\*

Dessert:

Williamsbirne mit Roquefort gefüllt  
Eisbombe mit heißen Kirschen  
Mousse au Chocolaté  
Frischer Obstsalat

Mit Suppe am Tisch serviert 58,50 €

## Mediterranes Büffet 8: 38,50 €

Sonnengereifte Tomatenscheiben mit Mozzarella  
eingelegte Aubergine und Zucchini  
eingelegte Champignons  
Vitello Tonato  
Kartoffelscheiben mit frischen Kräutern und geräuchertem Lachs und Shrimps  
Italienische Blattsalate  
Geschmorte Balsamicozwiebeln  
Schafskäse in Zucchinimantel  
Parmaschinken mit Melone  
Spaghettisalat mit Pesto und Krabben  
Meeresfrüchtesalat aus dem Fischernetz  
Gurken- Melonensalat mit Dill und Krabben

\*\*\*\*\*

Hähnchenbrust in einer Pommery- Senfsauce  
Schweinerückensteak mit Blattspinat und Mozzarella gratiniert  
Lammkeule mit Tomaten-Zwiebeln-Champignons, frischen Kräutern und  
Knoblauch  
Hohlnudeln mit Zucchini, Broccoli in Paprikasauce  
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin  
Kräuterbutter, Butter, Brotkorb

\*\*\*\*\*

### Dessert

Tiramisu  
Italienisches Eis mit frischen Früchten

Mit Suppe am Tisch serviert 41,50 €

| <u>Mitternachtsimbiss</u>              | <u>Pro Tasse</u> |
|----------------------------------------|------------------|
| Rindfleischsuppe                       | 5,00 €           |
| Gulaschsuppe                           | 5,00 €           |
| Currycremesuppe mit Fleischbällchen    | 5,00 €           |
| Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch       | 5,00 €           |
| Tomatencremesuppe mit Schinkenstreifen | 5,00 €           |

| <u>Kalte Platten</u>                                                                                                                                                                                            | <u>Pro Person</u> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Internationales Käsebrett mit Butter,<br>Kräuterbutter und verschiedenen Brötchen                                                                                                                               | 12,50 €           |
| Gemischte Aufschnittplatte mit Butter,<br>Kräuterbutter und verschiedenen Brötchen                                                                                                                              | 9,50 €            |
| Kleine Schnitzel, Frikadellen, Melone<br>mit Schinken, Mettwurstchen, Zwiebelmett,<br>Butter, Kräuterbutter und verschiedene Brötchen                                                                           | 12,50 €           |
| Fischvariationen mit geräuchertem Lachs,<br>Forellenfilet, Krabbensalat, Makrelenfilets<br>und marinierten Thunfisch, Sahnemeerrettich,<br>Senf- Dillsauce, Butter, Kräuterbutter und<br>verschiedenen Brötchen | 16,50 €           |

| <u>Warmer Imbiss</u>                                                | <u>Pro Person</u> |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Currywurst mit Brot                                                 | 4,00 €            |
| Bockwurst mit Kartoffelsalat                                        | 3,90 €            |
| Partyfrikadellen mit verschiedenen Dips<br>und Brötchen             | 7,50 €            |
| Lasagne Bolognese                                                   | 8,50 €            |
| Rigatoni mit Filetspitzen in Champignonsauce<br>und Käse überbacken | 14,50 €           |
| Lachsfrikassee mit Krabben und Champignons<br>in Dillsauce und Reis | 14,50 €           |

Änderungen vorbehalten!  
Stand August 2024